Tefal by Jamie Oliver®

F

GB

D

NL

E

P

I

DK

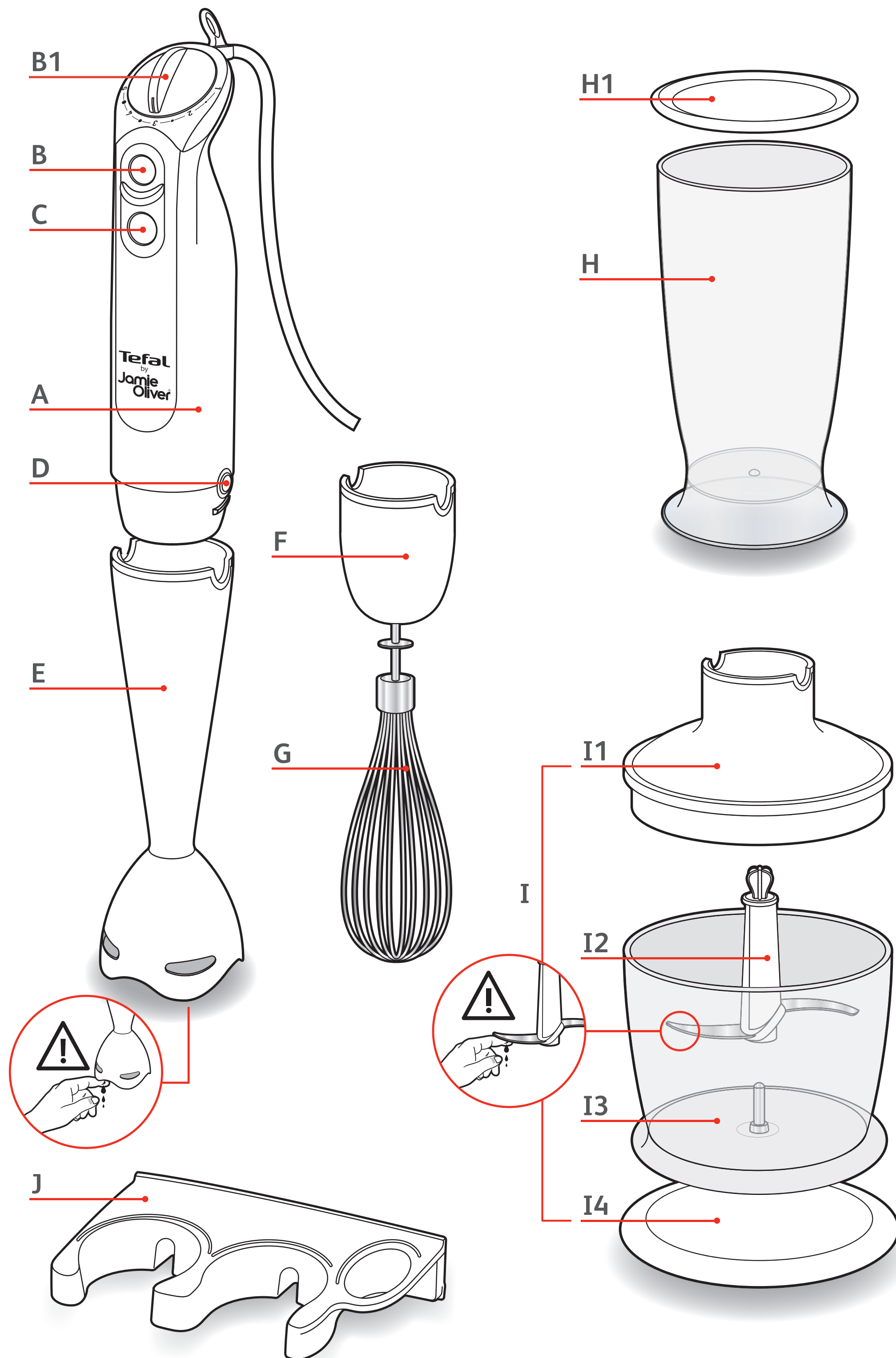
N

S

FIN



www.tefal.com


B1
B
C
A
D
E
F
G
H1
H
I1
I
I2
I3
I4
J
Tefal
by
Jamie
Oliver

F

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme nous dégagerait de toute responsabilité.

Description

A		Bloc moteur
B		Bouton mise en marche vitesse 1 (variable)
	B1	Molette de réglage de la vitesse
C		Bouton mise en marche vitesse 2 (rapide)
D		Bouton d'éjection des accessoires
E		Pied mixeur
F		Bloc de fixation pour le fouet cuisinier
G		Fouet cuisinier
H		Bol mélangeur gradué (0,8 L)
	H1	Couvercle du bol mélangeur
I		Mini-hachoir
	I1	Couvercle du mini-hachoir
	I2	Couteau du mini-hachoir
	I3	Bol du mini-hachoir (0,5 L)
	I4	Couvercle anti dérapant
J		Support mural

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur ou le fouet lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur a vide.
- Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir en le tenant par son axe.
- **ATTENTION** : Les lames sont très coupantes. Soyez prudent en retirant le couteau du bol, en vidant le bol ou pendant le nettoyage.
- N'immergez pas le bloc moteur, ne le passez pas sous l'eau.
- Le mixeur doit être débranché :
  * Si on le laisse sans surveillance,
  * S'il a une anomalie pendant son fonctionnement,
  * Avant chaque montage, démontage, nettoyage ou entretien.
  * Après chaque utilisation.
- Ne posez pas et n'utilisez pas cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  * S'il est tombé par terre,
  * S'il est détérioré ou incomplet,
  * Si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.

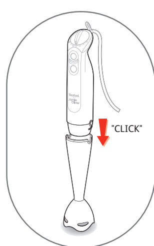
- Débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces en mouvement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne démontez jamais l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Dans ces cas et pour toutes autres réparations IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **N'utilisez pas le pied mixer ni le fouet cuisinier dans le bol du mini hachoir.**

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

ATTENTION : les lames sont très coupantes

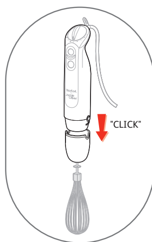
Utilisation du pied mixeur:



Insérez le pied (E) sur le bloc moteur (A) jusqu'au « clic » de verrouillage.
Votre mixeur est idéal pour préparer les sauces, les soupes, les cocktails, les milk-shakes, les mayonnaises, pâtes à crêpes, pâtes à gaufres.
Pour éviter les éclaboussures, plongez d'abord le pied mixeur dans votre préparation, branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C), effectuez un mouvement de rotation et de bas en haut pour améliorer le mixage des aliments. Après utilisation, débranchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire pied mixeur.

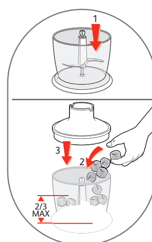
F

Utilisation du fouet cuisinier:



Introduisez le fouet cuisinier (G) dans le bloc de fixation (F), puis emboîtez l'ensemble sur le bloc moteur (A) jusqu'au clic de verrouillage. Avec le fouet cuisinier, vous pouvez réaliser des préparations légères (pâtes a crêpes, blanc en neige, chantilly….). Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C). Après avoir débranché l'appareil, appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire fouet cuisinier.

Utilisation du mini-hachoir:



Avant d'utiliser le mini hachoir:

1 - Placez le couteau (I2) (après avoir enlevé la protection de la lame) avec précaution dans le bol (I3) sur l'axe central. N'oubliez pas de remettre la protection une fois la préparation réalisée.

2 - Mettez les aliments dans le bol.

3 - Placez le couvercle (I1) puis le bloc moteur (A) sur le couvercle (I1).

4 - Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C). Le mini-hachoir vous permet de hacher persil, condiments, viandes (250 g), noisettes (100 g),…. Le bol (I3) doit être rempli au maximum au 2/3.

Conseils pratiques

- Le récipient que vous utilisez pour mixer ou fouetter doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement.
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le récipient.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le récipient.
- Ne mixez pas des aliments, des liquides dont la température serait supérieure à 80°C (175°F).
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, asperges, etc.…) nettoyez le pied mixeur régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.
- **N'utilisez pas le pied mixeur ni le fouet cuisinier dans le bol du mini-hachoir.**
- Temps recommandé pour le mini hachoir :

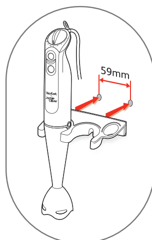
Ingrédients	Quantité max.	Temps (en vitesse maxi)
Viande crue (coupée en morceau)	250g	8sec
Persil	50g	8sec
Noisettes	100g	10sec
Gruyère	150g	10sec
Oignons	150g	8sec

Nettoyage

ATTENTION : les lames sont très coupantes.

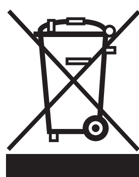
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle le bloc moteur (A), le bloc de fixation pour le fouet cuisinier (F) et le couvercle du mini-hachoir (I1).
- Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.
- Le pied mixeur (E) (couteau vers le haut), le fouet cuisinier (G) (fouet vers le haut), bol mélangeur gradué (H), le couteau (I2) et le bol mini-hachoir (I1) passent au lave vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation. En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

Rangement



Utilisez le support mural (J) pour avoir toujours votre mixeur à portée de main. Pour fixer votre support mural, percez vos deux points de fixation à l'horizontale avec un écart de 59 mm puis placez le support sur vos vis de fixation en respectant le sens.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Please read the operating instructions carefully before first using your appliance: we may not be held responsible for any incorrect use of the appliance.

Description

A		Motor unit
B		Speed 1 start button (variable)
	B1	Speed control dial
C		Speed 2 start button (high speed)
D		Accessory ejection button
E		Blender shaft
F		Attachment unit for whisk
G		Whisk
H		Graduated blender bowl (0.8 L)
	H1	Blender bowl lid
I		Mini-chopper
	I1	Mini-chopper lid
	I2	Mini-chopper blade with blade protector
	I3	Mini-chopper bowl (0.5 L)
	I4	Non-slip mat
J		Wall mount

Safety instructions

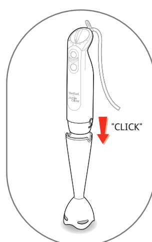
- This appliance complies with applicable technical rules and standards at time of manufacture.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate. **Any error in connection will cancel the terms of the warranty.**
- Never touch moving parts. Never handle the blender shaft blade or the whisk when the appliance is connected. Never run the blender shaft without food.
- 'when handling the mini-chopper blade, always hold it by the axis.
- **CAUTION:** the blades are extremely sharp.
- Care is needed when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the motor unit or put it under water.
- Unplug the blender:
  * if it is left unattended,
  * if it is not working correctly,
  * before assembly, disassembly, cleaning or maintenance.
  * after each use.
- Switch off the appliance before changing accessories or touching parts which move in use.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- You must not use a household electrical appliance if:
  * it has been dropped,
  * it is damaged or incomplete,

* the power cord appears faulty or shows signs of damage.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre to avoid any risk of danger.
- Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord if you have already checked that it is in good working order.
- Do not let the power cord hang down.
- Do not disassemble the appliance. The only procedures you need to make are cleaning and ordinary maintenance.
- For all other repairs, YOU MUST contact an authorised service centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-chopper bowl.**

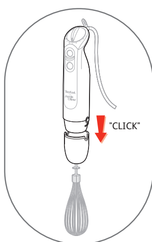
Using your hand blender

Using the blender shaft:



Insert the shaft (E) onto the motor unit (A) until you hear the “click” that tells you it has locked.
Your blender is ideal to prepare sauces, soups, cocktails, milk-shakes, mayonnaise, pancake mixes, waffle mixes.
To avoid splashing, first immerse the hand blender head into the mixture, plug in the appliance and then press the button (B), using the dial B1 to adjust the speed, or press the button (C), then move the hand blender in a circular movement as well as up and down to mix the ingredients thoroughly. After use, switch the appliance off, unplug then press the ejection button (D) to remove the blender shaft accessory.

Using the whisk:

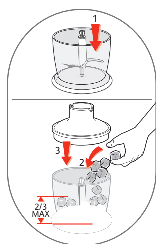


Fit the whisk (G) into the attachment unit (F), then slot the assembly onto the motor unit (A) until you hear the “click” that tells you it has locked. You can use the whisk to make light preparations (pancake mix, whip egg white, chantilly whipped cream, etc.). Plug in the appliance and then press the button (B), using the dial B1 to set the speed, or press the button (C). Unplug the appliance before pressing the ejection button (D) to remove the whisk accessory.

GB

Using the mini-chopper:

Before using the mini-chopper:



1. First remove the protector from the blade (I2) then fit it carefully in the bowl (I3) on the central axis. Remember to replace the protector once you have finished your preparation.
2. Place the bowl on the non-slip mat (I4). Put the food into the bowl.
3. Place the lid (I1) and then the motor unit (A) on the lid (I1).
4. Plug in the appliance and then press the button (B), using the dial B1 to set the speed, or press the button (C). Use the mini-chopper to chop parsley, onion, garlic, meat (250 g), hazelnuts (100 g), etc. The bowl (I3) should be 2/3 full at most.

Practical hints

- You should never fill the bowl more than 2/3 full when blending or whipping to avoid spillages.
- The preparation must at least cover the lower part of the blender shaft for the blending to be successful.
- Remove bone and gristle from meat before putting it in the bowl.
- When using the blender shaft to process hot preparations directly in the cooking pan, remove the pan from the heat source first and leave to cool slightly. When blending hot food in the mini-chopper bowl, leave them to cool for a while before putting them in the bowl.
- Do not blend food and liquids at a temperature higher than 80˚C (175˚F).
- For fibrous foods (leeks, celery, asparagus, etc.) clean the blender shaft regularly during use while following the safety instructions for disassembly and cleaning.
- For fruit-based preparations, first cut up the fruit and remove pips and stones.
- Do not use the appliance with hard food like coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, whole spices, grains and chocolate.
- Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-chopper bowl.
- Recommended processing times for the mini-chopper:

Ingredients	Max. quantity	Time (in max speed)
Raw meat (cut into pieces)	250g	8sec
Parsley	50g	8sec
Walnuts	100g	10sec
Gruyère cheese (cut into cubes)	150g	10sec
Onions (cut into quarters)	150g	8sec

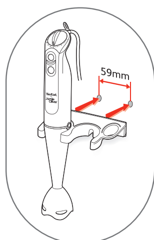
Cleaning

CAUTION: the blades are extremely sharp.

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Do not put the appliance, power supply cord or plug into water or any other liquid.
- Never put the motor unit (A), the attachment unit for the whisk (F) or the mini-chopper lid (I1) in the dishwasher.

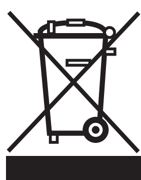
Never immerse them in water or put them under the tap. Clean with a moist sponge.
- You can clean the blender shaft (E) (blade facing upwards), whisk (G) (whisk side facing upwards), graduated mixing (H), blade (I2) and the mini-chopper bowl (I1) in the dishwasher.
- We advise you to clean the blender shaft immediately after each use. If the plastic parts become discoloured by food like carrots, rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean as usual.

Storage



Use the wall mount (J) so you can always have your blender ready to hand.
To secure the wall mount, drill two attachment points horizontal to each other with a gap of 59 mm then place the mount the right way up on the attachment screws.

Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first !

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE: If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: 0845 602 1454 - UK (01) 677 4003 - Ireland
or consult our website - **www.tefal.co.uk**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch dieses Geräts sorgfältig durch.
Bei unsachgemäßer Verwendung übernehmen wir keine Haftung.

Beschreibung

A		Motorblock
B		Einschalter Stufe 1 (variabel)
	B1	Drehknopf zum Einstellen der Geschwindigkeit
C		Einschalter Stufe 2 (schnell)
D		Auswurftaste für das Zubehör
E		Mixstab
F		Befestigungsaufsatz für den Schneebesen
G		Schneebesen
H		Mixbecher mit Messskala (0,8 Liter)
	H1	Deckel des Mixbechers
I		Zerkleinerer
	I1	Deckel des Zerkleinerers
	I2	Messerachse des Zerkleinerers
	I3	Zerkleinererbehälter (0,5 Liter)
	I4	Anti-Rutsch-Deckel
J		Wandhalter

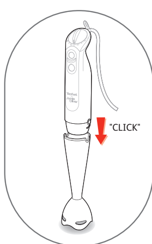
Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden technischen Vorschriften und Normen.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. **Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Berühren Sie niemals diedie Messer und den Schneebesen, während diese sich in Bewegung befinden. Kommen Sie niemals in Kontakt mit dem Messer des Mixstabs oder dem Schneebesen, wenn das Gerät angeschlossen ist. Lassen Sie den Mixstab niemals leer laufen. Gerät nicht auf dem Mixstab abstellen.
- Fassen Sie das Messer des Zerkleinerers immer an seiner Achse an.
- **ACHTUNG:** Die Messer sind sehr scharf.
- Bitte seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge/das Messer aus der Arbeitsschüssel entfernen, wenn Sie die Arbeitsschüssel entleeren oder reinigen.
- Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser.
- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
  * falls das Gerät unbeaufsichtigt bleibt,
  * bei Funktionsstörungen,
  * vor jedem Einsetzen und Abnehmen des Mixstabs oder Schneebesens, vor der Reinigung oder Pflege,
  * nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Zubehör auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs in Bewegung befinden.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

- Die Zuleitung darf nicht mit drehenden Teilen in Berührung kommen.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, usw. während des Gebrauchs nicht über dem Gerät hängen.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.
- Gerät nicht in heißem Fett verwenden (Spritz-, Verbrennungsgefahr).
- Arbeiten Sie mit dem Gerät nicht länger als 1 Min. ununterbrochen, und lassen Sie es dann 5 Min. abkühlen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einer vom Hersteller autorisierten Servicestelle (Liste anbei) ersetzt werden.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
  * es zu Boden gefallen ist,
  * wenn es beschädigt oder unvollständig ist,
  * wenn das Kabel sichtbare Unregelmäßikeiten oder Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät nicht in seine Einzelteile zerlegen. Sie haben keine anderen Eingriffe als die Reinigung und die übliche Instandhaltung durchzuführen.
- Eingriffe, ausser der Reinigung, oder alle Reparaturen dürfen ausschließlich von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.
- Das Produkt ist für den haushaltüblichen und nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht und es wird keine Haftung übernommen. Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteile, passend zu Ihrem Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Dasselbe gilt für Personen, die nicht die erforderliche Erfahrung und die erforderlichen Kenntnisse besitzen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher Anweisungen bezüglich den Betrieb des Geräts erhalten haben.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Der Mixstab und der Schneebesen dürfen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers verwendet werden.**

Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung das Zubehör mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Sorgfältig abspülen und trocknen.
ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.

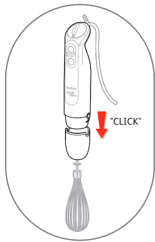


Anwendung des Mixstabs:
Den Mixstab (E) am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet.
Ihr Mixer eignet sich ideal für das Zubereiten von Saucen, Suppen, Cocktails, Milchshakes, Pürees, Mayonnaisen, Pfannkuchenteig, Waffelteig.
Um Spritzer zu vermeiden: tauchen Sie zunächst den Mixfuß in die Zubereitung, schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Führen

Sie das Gerät mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben, um die Lebensmittel optimal zu mixen. Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und auf die Auswurftaste (D) drücken, um den Mixstab abzunehmen.

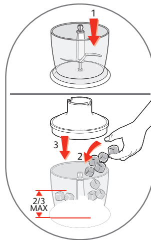
D

Anwendung des Schneebesens:



Den Schneebesen (G) in den Befestigungsaufsatz (F) einführen und dann am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet. Der Schneebesen eignet sich für leichte Zubereitungen (Pfannkuchenteig, Eischnee, Schlagsahne...). Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und dann auf die Auswurftaste (D) drücken, um den Schneebesen abzunehmen.

Anwendung des Zerkleinerers:



Vor der Verwendung des Zerkleinerers:

1. Die Messerachse (I2) vorsichtig auf der Mittelachse im Zerkleinererbehälter (I3) anbringen (nachdem Sie den Messerschutz abgenommen haben). Vergessen Sie nicht, den Messerschutz nach der Verwendung wieder anzubringen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinererbehälter.
3. Bringen Sie den Deckel (I1) an und setzen Sie dann den Motorblock (A) auf den Deckel (I1).
4. Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Der Zerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Fleisch (250 g), Haselnüssen (100 g). Der Behälter (I3) darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein.

Praktische Hinweise

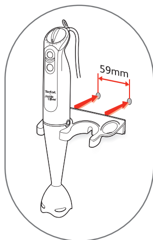
- Der Zerkleinererbehälter, den Sie zum Mixen oder Rühren verwenden, darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein, damit die Zubereitung nicht überläuft.
- Beim Mixen mit dem Mixstab muss die Zubereitung mindestens den unteren Teil des Mixstabs bedecken, um ein optimales Mixergebnis zu erzielen.
- Beim Zerkleinern von Fleisch entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen, bevor Sie das Fleisch in den Behälter geben.
- Nehmen Sie zum Mixen von heißen Zubereitungen den Topf von der Kochstelle. Lassen Sie die gekochten Zutaten etwas abkühlen, bevor Sie diese in den Mixbecher bzw. Zerkleinererbehälter geben.
- Mixen Sie niemals Flüssigkeiten oder Zutaten, die heißer als 80°C (175°F) sind.
- Reinigen Sie beim Mixen von faserigen Zutaten (Lauch, Sellerie, Spargel, usw.) regelmäßig den Mixstab und beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen für das Abnehmen und die Reinigung.
- Bei Zubereitungen mit Früchten müssen diese vorher entkernt und in Stücke geschnitten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für harte Zutaten wie Kaffee, Eiswürfel, Würfelzucker, Getreide, Schokolade.
- Verwenden Sie den Mixstab und den Schneebesen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers.
- Empfohlene Zeitdauer für den Mini-Zerkleinerer:

Zutaten	Höchstmenge	Zeitdauer (Maximale Geschwindigkeit)
Fleisch (in Stücke geschnitten)	250g	8sec
Petersilie	50g	8sec
Haselnüsse	100g	10sec
Gruyère-Käse	150g	10sec
Zwiebeln	150g	8sec

Reinigung

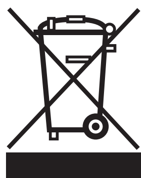
ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.
- Vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Geben Sie den Motorblock (A), den Befestigungsaufsatz für den Schneebesen (F) und den Deckel des Zerkleinerers (I1) niemals in die Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie diese Teile niemals in Wasser und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm.
- Der Mixstab (E) (Messer nach oben), der Schneebesen (G) (Besen nach oben), der Mixbecher mit Messskala (H), das Messer (I2) und der Zerkleinererbehälter (I1) sind spülmaschinenfest.
- Wir empfehlen Ihnen, den Mixstab nach jeder Verwendung schnell zu reinigen. Wenn die Kunststoffteile von Zutaten wie z.B. Karotten gefärbt sind, diese mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch abreiben und anschließend wie üblich reinigen.

Aufbewahrung



Verwenden Sie den Wandhalter (J), damit Ihr Mixer immer griffbereit ist.
Zum Befestigen der Wandhalterung zwei Löcher mit einem Abstand von 59 mm waagerecht in die Wand bohren und den Halter mit den Schrauben befestigen.

Entsorgung des Geräts



Schützen Sie die Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält mehrere unterschiedliche, wiederverwertbare Wertstoffe.

➲ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor u het apparaat voor de eerste keer gebruikt : wij zijn niet aansprakelijk als u het apparaat niet conform de voorschriften hanteert.

Beschrijving

Nl

A		Motorblok
B		Aan/uit-knop snelheid 1 (variabel)
	B1	Selectieknop toerental
C		Aan/uit-knop snelheid 2 (snel)
D		Eject-knop voor de accessoires
E		Mixervoet
F		Bevestigingsaccessoire voor de keukengarde
G		Keukengarde
H		Mengkom met maatverdeling (0,8 L)
	H1	Deksel mengkom
I		Mini hakmolen
	I1	Deksel van de mini hakmolen
	I2	Sikkelmes van de mini hakmolen
	I3	Kom van de mini hakmolen (0,5 L)
	I4	Antislip deksel
J		Muurhouder

Veiligheidsvoorschriften

- Dit apparaat komt overeen met de technische voorschriften en de van toepassing zijnde normen.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor wisselstroom. Controleer of de netspanning, aangegeven onder op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis, voordat u de stekker in het stopcontact steekt. **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Raak nooit in beweging zijnde onderdelen aan. Raak nooit het sikkelmes van de mixervoet of de garde aan als het apparaat aan staat. Zet de mixervoet nooit aan als u er niets mee mixt.
- Pak het sikkelmes van de mini hakmolen altijd bij de as beet.
- **OPGELET** : de mesjes zijn zeer scherp!
- Het motorblok niet onderdompelen of onder de kraan houden.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact :
  * Indien men deze zonder toezicht laat.
  * als het apparaat werkingsstoornissen vertoont.
  * vóór monteren, demonteren, reiniging of onderhoud.
  * na gebruik.
- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam (gasfornuis).
- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden
  * nadat het op de grond gevallen is.
  * als het sikkelmes beschadigd of onvolledig is.
  * als het snoer afwijkingen vertoont of zichtbaar beschadigd is.

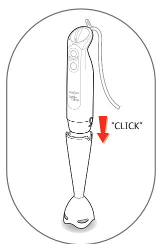
- Als het snoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de fabrikant, een erkend reparateur of eigen servicedienst (zie bijgevoegde lijst), om elk gevaar te voorkomen.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik, indien nodig, uitsluitend een in perfecte staat verkerend verlengsnoer.
- Laat het snoer niet loshangen.
- Demonteer het apparaat nooit. Het enige wat u hoeft te doen is het gebruikelijke schoonmaken en onderhoud.
- Voor alle reparaties IS HET NOODZAKELIJK een erkende reparateur in te schakelen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en mag in geen geval voor professionele doeleinden gebruikt worden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid van toepassing zullen zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.**

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt dient u de accessoires in een sopje af te wassen. Afspoelen en zorgvuldig afdrogen.

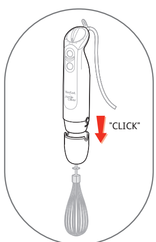
OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.

Gebruik van de mixervoet:



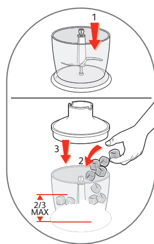
Plaats de voet (E) op het motorblok (A) totdat u de « klik » hoort van de vergrendeling.
Uw mixer is ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen, cocktails, milkshakes, mayonaises, pannenkoek- en wafelbeslag.
Dompel, om spatten te voorkomen, de mixervoet eerst in uw bereiding, doe vervolgens de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (B) waarbij u het toerental afstelt met de selectieknop B1, of druk op de toets (C), maak een draaiende beweging van onder naar boven, om de bereiding beter te mixen. Na gebruik het apparaat uitzetten en vervolgens op de eject-knop (D) drukken om de mixervoet te verwijderen.

Gebruik van de keukengarde:



Plaats de keukengarde (G) in het bevestigingsblok (F), en zet het geheel op het motorblok (A) tot u de klik van de vergrendeling hoort. Met de keukengarde kunt u lichte bereidingen maken (pannenkoekbeslag, Haagse bluf, slagroom….). Steek de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (B) waarbij u het toerental afstelt met het kartelwieltje B1, of druk op de toets (C). Na het apparaat uitgezet te hebben, drukt u op de eject-knop (D) om het keukengarde accessoire te demonteren.

Gebruik van de mini hakmolen:



Voordat u de mini hakmolen gebruikt:

1 - Plaats het sikkelmes (I2) (na de beschermkap verwijderd te hebben) voorzichtig in de kom (I3) op de centrale as. Vergeet niet de beschermkap weer aan te brengen als u eenmaal klaar bent met de bereiding.

2 - Doe de ingrediënten in de kom.

3 - Plaats het deksel (I1) en dan het motorblok (A) op het deksel (I1).

4 - Steek de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (B) waarbij u het toerental afstelt met het kartelwieltje B1, of druk op de toets (C).
Met de mini hakmolen kunt u peterselie, specerijen, vlees (250 g), hazelnoten (100 g). De kom (I3) mag maximaal voor 2/3 gevuld worden.

NI

Praktische adviezen

- De kom die u gebruikt om te mixen of te kloppen mag maximaal voor 2/3 gevuld zijn om te voorkomen dat de inhoud over de rand heen komt.
- De bereiding moet minimaal de onderkant van de mixervoet bedekken om te garanderen dat het mixen efficiënt genoeg gebeurt.
- Verwijder bot en pezen van het vlees voordat u deze in de kom doet.
- Als u warme bereidingen wilt mixen moet u de pan niet op het vuur/de hete kookplaat laten staan. Laat het gekookte voedsel een poosje staan, voordat u het overhevelt in de kom die u gebruikt bij het mixen.
- Mix geen ingrediënten of vloeistoffen met een temperatuur boven de 80°C.
- Voor draderig voedsel (prei, selderij, asperges, enz.…) dient u de mixervoet regelmatig tijdens gebruik schoon te maken. Volg hierbij de veiligheidsvoorschriften voor demonteren en schoonmaken.
- Voor de bereidingen met fruit dient u de vruchten in stukken te snijden en eventuele pitten vooraf te verwijderen.
- Gebruik het apparaat niet met harde ingrediënten zoals koffiebonen, ijsblokjes, suiker, granen of chocola.
- Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.
- Aanbevolen tijd voor de mini-hakker:

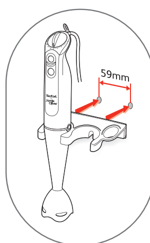
Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Tijd (maximale snelheid)
Vlees (in blokjes gesneden)	250g	8 sec
Peterselie	50g	8 sec
Hazelnoten	100g	10 sec
Kaas	150g	10 sec
Uien	150g	8 sec

Schoonmaken

OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.

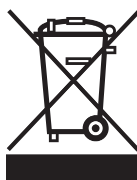
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Plaats het motorblok (A), het bevestigingsblok voor de keukengarde (F) en het deksel van de mini hakmolen (I1) nooit in de vaatwasmachine.
- Dompel ze nooit onder in water of houd ze nooit onder de kraan. Maak ze schoon met een vochtige spons met wat afwasmiddel.
- De mixervoet (E) (sikkelmes naar boven), de keukengarde (G) (garde naar boven), de mengkom met maatverdeling (H), het sikkelmes (I2) en de kom van de mini hakmolen (I1) kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden.
- Wij raden u aan de mixervoet snel na elk gebruik schoon te maken. Bij verkleuring van kunststof onderdelen door ingrediënten zoals wortel kunt u deze inwrijven met een in slaolie gedrenkt doekje. Ga hierna over tot het schoonmaken zoals u dat gewend bent. De verkleuring zal echter niet helemaal meer te verwijderen zijn.

Opbergen



Gebruik de muurhouder (J) om uw mixer altijd binnen handbereik te hebben. Voor het bevestigen van de muurhouder boort u twee gaatjes op een afstand van 59 mm van elkaar (horizontaal), en plaats dan de houder op de bevestigingsschroeven (richting in acht nemen).

Einde levensduur van uw elektr(on)isch apparaat



Laten we allemaal meedoen aan de bescherming van ons milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.

➲ Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Lea atentamente el modo del empleo antes de la primera utilización de su aparato: una utilización no conforme nos liberaría de toda responsabilidad.

E

Descripción

A Bloque motor
B Botón de puesta en marcha velocidad 1 (variable)
B1 Selector de ajuste de la velocidad
C Botón de puesta en marcha velocidad 2 (rápida)
D Botón de eyección de los accesorios
E Pie mezclador (plástico o metal)
F Bloque de fijación para la varilla de batir
G Varilla de batir
H Vaso mezclador graduado (0,8 L)
H1 Tapa del vaso mezclador
I Minipicadora
I1 Tapa de la minipicadora
I2 Cuchilla de la minipicadora
I3 Vaso de la minipicadora (0,5 L)
I4 Tapa anti-deslizante
J Soporte mural

Consignas de seguridad

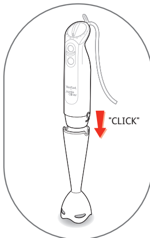
- Este aparato está conforme a las reglas técnicas y a las normas en vigor.
- Está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa del fabricante del aparato corresponde efectivamente con la de su instalación eléctrica. **Todo error de conexión anula la garantía.**
- Nunca toque las piezas en movimiento. Nunca manipule las cuchillas para batir ni la varilla de batir cuando el aparato está conectado. Nunca haga funcionar las cuchillas para batir en vacío.
- Siempre manipule la cuchilla de la minipicadora sujetándola por su eje.
- **ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas.**
- No sumergir el bloque motor ni pasarlo bajo el agua.
- La batidora debe desconectarse:
  * Si no se vigila,
  * Si hay una anomalía durante su funcionamiento,
  * Antes de cada montaje, desmontaje, limpieza o mantenimiento.
  * Después de cada utilización.
- No ponga ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Un aparato electrodoméstico no debe utilizarse:
  * si se ha caído al suelo,
  * si está deteriorado o incompleto,
  * si el cable presenta anomalías o deterioros visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado debe reemplazarse por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar un peligro.

- Nunca desconecte el aparato tirando del cable.
- Utilice un alargador SÓLO después de haber verificado que está en perfecto estado.
- No dejar colgar el cable.
- Nunca desmonte el aparato. La única intervención que tiene que realizar es limpiar y darle el mantenimiento usual.
- En estos casos y para las otras reparaciones, ES NECESARIO dirigirse a un Servicio Técnico aprobado.
- El producto ha sido diseñado para un uso doméstico, en ningún caso debe ser objeto de una utilización profesional para la que no comprometemos nuestra garantía ni nuestra responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales son reducidas o personas sin experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiar, por medio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- **No utilice el pie mezclador para batir ni la varilla de batir en el vaso de la minipicadora.**

Puesta en servicio

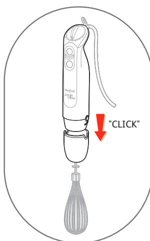
Antes de la primera utilización, limpie sus accesorios con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
ATENCION: las cuchillas están muy afiladas

Utilización del pie mezclador:



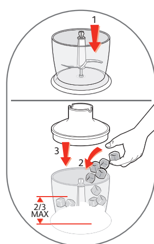
Inserte el pie mezclador (E) en el bloque motor (A) hasta escuchar el “clic” de bloqueo.
Su batidora es ideal para preparar salsas, sopas, cócteles, batidos, mayonesas, pastas para crêpes, pastas para gofres.
Para evitar posibles salpicaduras, en primer lugar introduzca el pie mezclador en la preparación, conecte el aparato y pulse el botón (B) ajustando la velocidad con el selector B1, o pulse el botón (C), realice un movimiento de rotación y de abajo a arriba para que los alimentos se mezclen mejor. Después de su utilización, desconecte el aparato y pulse el botón de eyección (D) para desmontar el accesorio cuchillas para batir.

Utilización de la varilla de batir:



Introduzca la varilla de batir (G) en el bloque de fijación (F) y encaje el conjunto en el bloque motor (A) hasta escuchar el bloqueo. Con la varilla de batir, puede realizar preparaciones ligeras (pastas para crêpes, clara a punto de nieve, chantilly….).
Conecte el aparato y pulse el botón (B) ajustando la velocidad con el selector B1, o pulse el botón (C). Después de haber desconectado el aparato, pulse el botón de eyección (D) para desmontar el accesorio varilla de batir.

Utilización de la minipicadora:



Antes de utilizar la minipicadora:

1. Ponga la cuchilla (I2) (después de haber retirado la protección de la cuchilla) con precaución en el vaso (I3) en el eje central. NO olvide volver a poner la protección una vez realizada la preparación.

2. Ponga los alimentos en el vaso.

3. Ponga la tapa (I1) y el bloque motor (A) en la tapa (I1).

4. Conecte el aparato y pulse el botón (B) ajustando la velocidad con el selector B1, o pulse el botón (C). La minipicadora le permite picar perejil, condimentos, carnes (250 g), avellanas (100 g),…. El vaso (I3) debe llenarse al máximo a los 2/3.

E

Consejos prácticos

- El recipiente que utiliza para batir debe llenarse como máximo a los 2/3 para evitar cualquier desbordamiento.
- La preparación debe cubrir como mínimo la parte inferior del pie mezclador para batir para garantizar la eficacia del batido.
- Retire los huesos y nervios de la carne antes de poner la carne en el recipiente.
- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para mezclar preparaciones calientes. Deje enfriar un poco los alimentos cocidos antes de colocarlos en el recipiente.
- No bata alimentos o líquidos con una temperatura superior a 80°C (175°F).
- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, espárragos, etc.…) limpie el pie mezclador con regularidad durante la utilización siguiendo las consignas de seguridad para el desmontaje y la limpieza.
- Para las preparaciones a base de frutas, antes corte y retire los huesos de las frutas.
- No utilice el aparato con alimentos como café, hielos, azúcar, cereales, chocolate.
- No utilice el pie mezclador ni la varilla de batir en el vaso de la minipicadora.
- Tiempo recomendado para la mini picadora:

Ingredientes	Cantidad máx.	Tiempo (en velocidad máxima)
Carne (cortada en trozos)	250g	8seg
Perejil	50g	8seg
Avellanas	100g	10seg
Gruyère	150g	10seg
Cebollas	150g	8seg

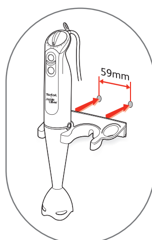
Limpieza

ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas.

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No coloque el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua o cualquier otro líquido.

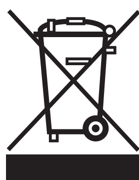
- Nunca ponga en el lavavajillas el bloque motor (A), el bloque de fijación para la varilla de batir (F) ni la tapa de la minipicadora (I1).
- Nunca los sumerja en agua ni bajo agua corriente. Límpielos con una esponja húmeda.
- El pie mezclador (E) (cuchilla hacia arriba), la varilla de batir (G) (varilla de batir hacia arriba), el vaso mezclador graduado (H), la cuchilla (I2) y el vaso de la minipicadora (I1) pueden lavarse en el lavavajillas.
- Le aconsejamos limpiar las cuchillas para batir rápidamente después de cada utilización. En caso de coloración de las partes plásticas por alimentos como zanahorias, frótelas con un paño impregnado con aceite de cocina y proceda a la limpieza habitual.

Almacenamiento



Utilice el soporte mural (J) para tener siempre su batidora al alcance de la mano. Para fijar su soporte mural, perfore sus dos puntos de fijación horizontalmente con un distancia de 59 mm y ponga el soporte en sus tornillos de fijación respetando el sentido.

Aparato eléctrico o electrónico en fin de vida útil



¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez: uma utilização não conforme ao manual liberta a Tefal de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

Descrição

A		Bloco do motor
B		Interruptor ligar velocidade 1 (variável)
	B1	Botão rotativo de ajuste da velocidade
C		Interruptor ligar velocidade 2 (rápida)
D		Botão de ejecção dos acessórios
E		Pé de varinha
F		Bloco de fixação para o batedor
G		Batedor
H		Copo misturador graduado (0,8 L)
	H1	Tampa da taça misturadora
I		Mini-picadora
	I1	Tampa da mini-picadora
	I2	Lâmina da mini-picadora
	I3	Taça da mini-picadora (0,5 L)
	I4	Tampa anti-derrapante
J		Suporte de parede

Conselhos de segurança

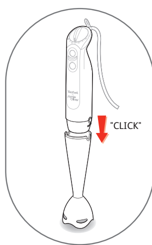
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e normas em vigor.
- O aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alterna. Verifique se a voltagem da rede eléctrica é compatível com aquela indicada na placa sinalética do aparelho. **Qualquer erro de ligação anula a garantia.**
- Nunca toque nas peças em movimento. Nunca manipule a lâmina do pé de varinha ou o batedor com o aparelho ligado. Nunca coloque o pé de varinha a funcionar em vazio.
- Manipule sempre a lâmina da mini-picadora segurando-a pelo eixo.
- **ATENÇÃO: as lâminas são muito afiadas.**
- Nunca mergulhe o bloco do motor em água, ou debaixo de água corrente.
- A varinha mágica deve ser desligada:
  - * Se a deixar sem vigilância,
  - * Em caso de anomalia durante o funcionamento,
  - * Antes de cada montagem, desmontagem, limpeza ou manutenção.
  - * Após cada utilização.
- Não colocar nem utilizar este aparelho na proximidade de uma fonte de calor ou de uma chama (fogão a gás).
- Um aparelho electrodoméstico não deve ser utilizado se:
  - * tiver caído ao chão,
  - * se encontrar de alguma forma danificado ou incompleto,
  - * se o cabo apresentar anomalias ou danos visíveis.

- Se o cabo eléctrico apresentar danos visíveis, deverá ser substituído pelo fabricante ou Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal por forma a evitar qualquer tipo de perigo.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo eléctrico.
- Utilize uma extensão apenas após ter verificado que se encontra em perfeito estado de funcionamento.
- Não deixe o cabo eléctrico pendurado.
- Nunca desmonte o aparelho. A única intervenção que tem de efectuar é a limpeza e a manutenção habituais.
- Nesse caso e para as outras reparações, É NECESSÁRIO dirigir-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
- O produto foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Qualquer utilização profissional anula a garantia e liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças sem vigilância.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- **Não utilize o pé de varinha nem o batedor na taça da mini-picadora.**

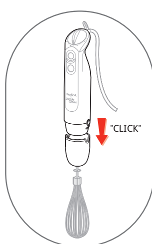
Utilização

Antes da primeira utilização, lave os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque-os cuidadosamente.

ATENÇÃO: as lâminas são muito afiadas.

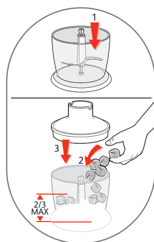


Utilização do pé de varinha:
Insira o pé (E) no bloco do motor (A) até ouvir um «clic» de bloqueio.
A sua varinha mágica é ideal para a preparação de molhos, sopas, cocktails, batidos, maioneses, massas para crepes, massas para waffles.
Para evitar salpicos, mergulhe primeiro o pé de varinha na sua preparação, ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo B1, ou prima o botão (C), e efectue um movimento de rotação de baixo para cima para optimizar o resultado. Após cada utilização, desligue o aparelho, em seguida prima sobre o botão de ejecção (D) para retirar o pé de varinha.



Utilização do batedor:
Introduza o batedor (G) no bloco de fixação (F), em seguida encaixe o conjunto no bloco do motor (A) até ouvir um «clic» de bloqueio. Com o batedor pode realizar preparações leves (massas para crepes, claras em castelo, chantilly...). Ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo B1, ou prima o botão (C). Depois de ter desligado o aparelho, prima o botão de ejecção (D) para retirar o acessório batedor.

Utilização da mini-picadora:



Antes de utilizar a mini-picadora:

1. Coloque cuidadosamente a lâmina (I2) (depois de ter retirado a respectiva protecção) na taça (I3) sobre o eixo central. Não se esqueça de voltar a colocar a protecção uma vez realizada a preparação.
2. Deite os alimentos na taça.
3. Coloque a tampa (I1) e em seguida o bloco do motor (A) sobre a tampa (I1).
4. Ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo B1, ou prima o botão (C).
   A mini-picadora permite picar salsa, condimentos, carnes (250 g), avelãs (100 g),... Nunca encha a taça (I3) para além dos 2/3.

P

Conselhos práticos

- O recipiente que utiliza para misturar ou bater para além dos 2/3, por forma a evitar transbordamentos.
- A preparação deve cobrir, no mínimo, a parte inferior do pé misturador para garantir um resultado eficaz.
- Retire os ossos e os nervos da carne antes de a colocar no recipiente.
- Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para misturar preparações quentes. Deixe arrefecer um pouco os alimentos cozidos antes de os colocar no recipiente.
- Não misture alimentos ou líquidos cuja temperatura seja superior a 80°C (175°F).
- Para os alimentos com fios (alho francês, aipo, espargos, feijão verde, etc....) limpe regularmente o pé misturador durante a utilização, de acordo com as instruções de segurança para a desmontagem e a limpeza.
- Para as preparações à base de fruta, corte e retire os caroços e pevides da fruta.
- Não utilize o aparelho com alimentos rijos, tais como: café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate.
- **Não utilize o pé de varinha nem o batedor na taça da mini-picadora.**
- Tempo recomendado para a mini-picadora:

Ingredientes	Quantidade máx.	Tempo (na velocidade máx.)
Carne (cortada aos pedaços)	250g	8sec
Salsa	50g	8sec
Avelãs	100g	10sec
Queijo gruyère	150g	10sec
Cebolas	150g	8sec

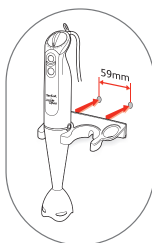
Limpeza

ATENÇÃO: as lâminas estão muito afiadas.

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza.

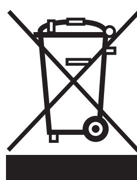
- Não coloque o aparelho, o cabo eléctrico ou a tomada dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Nunca coloque na máquina de lavar loiça, o bloco do motor (A), o bloco de fixação para o batedor (F) nem a tampa da mini-picadora (I1).
- Nunca os mergulhe dentro de água ou sob água corrente. Limpe-os com uma esponja humedecida.
- O pé de varinha (E) (lâmina virada para cima), o batedor (G) (batedor virado para cima), o copo misturador graduado (H), a lâmina (I2) e a taça da mini-picadora (I1) são compatíveis com a máquina de lavar loiça.
- Aconselhamos a limpar o pé de varinha logo após cada utilização. Se as partes de plástico ficarem tingidas com alimentos, por exemplo com cenoura, limpe-as com um pano embebido em óleo alimentar, antes de as lavar como habitualmente.

Arrumação



Utilize o suporte de parede (J) para ter sempre a varinha mágica à disposição. Para fixar o suporte de parede, faça dois furos na horizontal com um espaço entre ambos de 59 mm, em seguida coloque o suporte sobre os parafusos de fixação, respeitando o sentido correcto.

Produto eléctrico ou electrónico em fim de vida



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il libretto delle istruzioni: si declina qualsiasi responsabilità per qualunque utilizzo non conforme alle stesse.

Descrizione

A		Blocco motore
	B1	Rotella di regolazione della velocità
B		Pulsante velocità 1 (variabile)
C		Pulsante velocità 2 (rapida)
D		Pulsante di espulsione degli accessori
E		Piede mixer
F		Blocco di fissaggio della frusta
G		Frusta
H		Bicchiere graduato mixer (0,8 L)
	H1	Coperchio del recipiente miscelatore
I		Mini-tritatutto
	I1	Coperchio del mini-tritatutto
	I2	Lama del mini-tritatutto
	I3	Recipiente del mini-triutatutto (0,5 L)
	I4	Coperchio anti-scivolo
J		Supporto a parete

Istruzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è conforme alle regole tecniche ed alle norme vigenti.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente con corrente alternata. Al momento del primo utilizzo, si raccomanda di verificare che la tensione di alimentazione dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta segnaletica. **Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.**
- Non toccare per alcun motivo i componenti in rotazione. Non manipolare mai la lama del piede mixer o la frusta quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Non far mai funzionare il mixer a vuoto.
- Manipolare sempre la lama del mini-tritatutto tenendola dall'asse.
- ATTENZIONE: le lame sono molto affilate.
- Non immergere il blocco motore nell'acqua, non lavarlo sotto il rubinetto.
- Il mixer deve essere disinserito:
  * Se lo si lascia senza sorveglianza,
  * in caso di anomalie durante il funzionamento,
  * prima di procedere al montaggio, allo smontaggio, alla pulizia o alla manutenzione,
  * dopo l'uso.
- Non appoggiare né utilizzare questo apparecchio su di una piastra calda o nei pressi di una fiamma (fornello a gas).
- Non utilizzare per alcun motivo un elettrodomestico qualora:
  * sia caduto a terra,

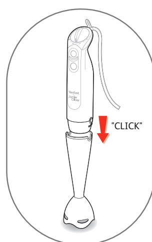
* sia deteriorato o incompleto,
* il cavo presenti anomalie o segni di usura visibili.

- Qualora il cavo sia danneggiato, occorre farlo sostituire dal fabbricante, dal servizio assistenza o da una persona qualificata, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Non tirare mai il cavo per disinserire la spina.
- Utilizzare una prolunga soltanto dopo averne controllato il perfetto stato.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Non smontare per alcun motivo l'apparecchio. Intervenire solo per la pulizia e la manutenzione ordinarie.
- In caso di anomalie e per qualsiasi altra riparazione, È NECESSARIO rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico; si declina ogni responsabilità e garanzia in caso di utilizzo a scopo professionale.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Non utilizzare il piede mixer né la frusta nel recipiente del mini-tritatutto.**

Istruzioni per l'uso

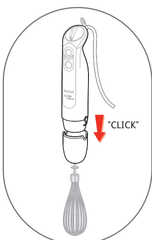
Al primo utilizzo, lavare gli accessori con acqua e sapone. Sciacquarli ed asciugarli accuratamente.
ATTENZIONE: le lame sono molto affilate !

Uso del piede mixer:



Inserire il piede (E) sul blocco motore (A) fino al clic di sicurezza.
Il mixer è ideale per la preparazione di salse, passati di verdura, cocktail, milk-shake, maionese, pasta per le crêpe, pasta per le cialde.
Per evitare gli schizzi, immergere il frullatore a immersione nel preparato, collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella B1, oppure premere il pulsante (C) ed effettuare un movimento rotatorio e dal basso verso l'alto per migliorare l'amalgama degli alimenti. Disinserire l'apparecchio dopo l'uso; per estrarre l'accessorio utilizzato dal piede mixer, premere il pulsante di espulsione (D).

Uso della frusta:



Inserire la frusta (G) nel blocco di fissaggio (F), poi inserire il tutto sul blocco motore (A) sino al clic di sicurezza. Con la frusta, è possibile ottenere preparati leggeri (pasta per le crêpe, albumi a neve, panna montata, ecc.). Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella B1, oppure premere il pulsante (C). Dopo aver disinserito l'apparecchio, premere il pulsante di espulsione (D) per estrarre la frusta.